

Menu des cantines

Janvier / Février 2018



SEMAINE DU 22 AU 26 JANVIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes râpées Gratin de pâtes au saumon Fromage blanc confiture	Émincé de bœuf aux olives - Riz aux légumes Saint-Paulin Compote de pomme et poire	Aiguillettes de poulet au citron Coquillettes au beurre Camembert Fruit de saison	Concombre à la crème Émincé d'agneau aux épices Petits pois et carottes Yaourt nature sucré	Colin alaska sauce aurore Purée pommes de terre et épinards Gouda Fruit frais
Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Compote / Biscuit	Fruit frais Barre de céréales	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 29 JANVIER AU 2 FÉVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Saucisses grillées Lentilles au jus Emmental Fruit frais	Salade chinoise Émincé de poulet au caramel Riz cantonais Litchi LA CHINE	Artichaut à la ciboulette Rôti de porc sauce diable Gratin brocolis Tarte aux pommes	Émincé de bœuf sauce aux poivrons Fusilli Fromage frais chanteneige Fruit frais	Salade parmentière Nuggets de poisson & citron Haricots verts Crêpes
Pain / Barre chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit	Fruit frais / Biscuit

Goûter

SEMAINE DU 5 AU 9 FÉVRIER 2018

LUNDI	MARDI - Menu végétarien	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Salade fantaisie Ravioli ricotta épinard sauce tomate Yaourt brassé	Omelette aux champignons Gratin de courgettes Gouda Fruit frais	Salade piémontaise Rôti de bœuf au jus Haricots beurre Petit suisse	Salade facon niçoise Émincé de poulet sauce basquaise Riz créole et aubergines Dessert pommes fraises	Parmentier de colin d'Alaska (plat complet) Edam Fruit frais
Beignet aux pommes	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter





SEMAINE DU 12 AU 16 FÉVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI - MENUS 100% BIO	VENDREDI
Boulettes d'agneau aux pruneaux Semoule Emmental Fruit de saison	Salade de pâtes au thon Mijoté de bœuf aux olives vertes - Carottes au jus Saint-Nectaire Fruit frais	Avocat vinaigrette Rôti de dinde sauce forestière Purée de légumes Flan au chocolat	Gratin de pâtes fermière Comté Compote de pommes	Salade de haricots verts Hoki sauce curry Riz créole et brunoise de légumes Yaourt aromatisé
Tarte aux pommes	Pain / Fromage	Fruit frais / Biscuit	Pain / Barre de chocolat	Compote / Barre de céréales

Goûter

SEMAINE DU 19 AU 23 FÉVRIER 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Cœur de laitue aux noix Émincé de veau aux carottes Purée de pommes de terre Fruits frais	Haut de poulet grillé aux herbes Tian de poireaux Tomme blanche Yaourt velouté	Carottes râpées ciboulette Colin Alaska sauce tomate Riz Marbré chocolat	Spaghetti sauce bolognaise Samos Fruit frais	Salade de blé façon taboulé Filet de poisson pané Haricots verts persillés Yaourt nature et sucré
Pain / Barre de chocolat	Compote / Biscuit	Fruit frais Barre de céréales	Compote / Biscuit	Chausson aux pommes

Goûter

SEMAINE DU 26 FÉVRIER AU 2 MARS 2018

LUNDI	MARDI	MERCREDI	JEUDI	VENDREDI
Carottes céleri mayonnaise Saucisse grillée pur porc (saucisse de dinde) Pommes frites Pomme cuite à la cannelle	Tajine de poulet aux épices Haricots plats au basilic Vache qui rit Fruit frais	Salade de chou Baïkal Émincé de bœuf aux champignons Gnocchi de pommes de terre Yaourt	Omelette au fromage Coquillettes au pistou Saint-Nectaire Entremets praliné	Quenelle de poisson sauce aux crevettes Riz basmati Emmental Fruit frais
Éclair au chocolat	Pain / Barre de chocolat	Fruit frais / Biscuit	Pain / Fromage	Compote / Biscuit

Goûter

* 100% des plats chauds sont maison sauf les plats avec une étoile*



Fait maison



Produit de saison



Volaille certifiée



Agriculture biologique



Menu végétarien



Viande française



Pêche responsable

